

П Р И К А З

« 01 » сентября 2025 г.

№ 36

Об организации питания учащихся
1-10 классов МОУ СШ № 9 в 2025/2026 учебном году

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания", статьей 46 Закона Волгоградской области от 31 декабря 2015 г. № 246-ОД «Социальный кодекс Волгоградской области», приказом комитета образования и науки Волгоградской области от 01 сентября 2016 г. № 93 «Об утверждении Порядка предоставления обучающимся по очной форме обучения в муниципальных общеобразовательных организациях Волгоградской области частичной компенсации стоимости питания», решениями Волгоградской городской Думы от 22 февраля 2017 г. № 54/1574 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей инвалидов в муниципальных общеобразовательных учреждениях Волгограда», от 09 ноября 2016 г. № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда», от 21 декабря 2018 года № 5/125 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным питанием обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций Волгограда из малоимущих семей, многодетных семей или состоящих на учете у фтизиатра, обучающихся первых классов», от 21 октября 2022 г. № 74/1073 «Об установлении дополнительных мер социальной поддержки семьям граждан, призванных на территории Волгоградской области на военную службу по частичной мобилизации в Вооруженные Силы Российской Федерации в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 21 сентября 2022 г. № 647 «Об объявлении частичной мобилизации в российской Федерации», от 24 мая 2023 г. № 88/1205 «О внесении изменений в решение Волгоградской городской Думы от 22 февраля 2017 г. № 54/1574 «Об утверждении Порядка обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов в муниципальных общеобразовательных организациях Волгограда», постановлением администрации Волгограда от 31 мая 2023 г. № 528 «Об утверждении Порядка замены бесплатного



двухразового питания обучающимся с ограниченными возможностями здоровья, детям-инвалидам, обучение которым организовано муниципальными общеобразовательными организациями Волгограда на дому, денежной компенсацией», контрактов на оказание услуг общественного питания обучающихся на базе муниципальных общеобразовательных учреждений Советского района Волгограда, заключенных от 25 августа 2025 г. между муниципальными общеобразовательными учреждениями Советского района и обществом с ограниченной ответственностью «Венера», Положением об организации питания обучающихся в МОУ СШ № 9 утвержденного приказом МОУ СШ № 9 от 01 сентября 2025 г. № , приказом МОУ СШ № 9 от 30 августа 2025 г. № «Об утверждении годового календарного учебного графика на 2025/2026 учебный год», в целях социальной поддержки населения, обеспечения социальных гарантий и укрепления здоровья учащихся 1- 10 классов МОУ СШ № 9

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Программу по осуществлению контроля за организацией питания учащихся 1-10 классов в МОУ СШ № 9 на 2025/2026 учебный год (далее – Программа контроля за питанием) согласно приложению 1.

2. Утвердить Порядок питания учащихся 1-10 классов в МОУ СШ № 9 на 2025/2026 учебный год (далее – Порядок питания) согласно приложению 2.

3. Утвердить инструкции для учащихся 1-10 классов в МОУ СШ № 9 на 2025/2026 учебный год:

3.1. инструкцию «Правила поведения и техники безопасности для учащихся 1-10 классов в МОУ СШ № 9 на 2025/2026 учебный год в столовой» согласно приложению 3;

3.2. инструкцию «Правила сушки рук электросушилкой для учащихся 1-10 классов в МОУ СШ № 9 на 2025/2025 учебный год согласно приложению 4.

4. Назначить Панкратову Оксану Олеговну ответственной за организацию питания учащихся 1-10 классов МОУ СШ № 9 и ведение соответствующей документации, вменив в обязанность контроль за наличием документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих в школьные столовые продукты питания (далее – ответственная за организацию питания).

5. Панкратовой Оксане Олеговне, ответственной за организацию питания:

5.1. Организовать работу школьной столовой с 01 сентября 2025 г. в соответствии с годовым календарным учебным графиком на 2025/2026 учебный год.

5.2. Привести в соответствие локальные акты МОУ СШ № 9, регламентирующие организацию питания учащихся 1-10 классов МОУ СШ № 9, в срок до 02 сентября 2025 г.

5.3. Организовать прием документов от родителей (законных представителей) на предоставление учащимся льготных категорий бесплатного питания и меры социальной поддержки в соответствии с Положением об организации питания учащихся в МОУ СШ № 9, утвержденного приказом МОУ СШ № 9 от 01 сентября 2025 г. № в виде частичной компенсации стоимости питания.



5.4. Организовать горячее питание для учащихся 1-10 классов льготной категории в соответствии объема и цены заказа на оказание услуг общественного питания в рамках проведенного конкурса с ограниченным участием.

5.5. Организовать горячее питание для прочих категорий учащихся 1-10 классов МОУ СШ № 9 за счет средств родителей (законных представителей).

5.6. Обеспечить, согласно схеме посадочных мест учащихся 1-10 классов МОУ СШ № 9, получающих горячее питание в 2025/2026 учебном году, подготовку посадочных мест с учетом максимальной наполняемости школьной столовой (приложение 4).

5.7. Осуществлять контроль за организацией питания учащихся 1-10 классов МОУ СШ № 9 в течение 2025/2026 учебного года согласно утвержденной Программе контроля за питанием.

6. Классным руководителям 1-10 классов МОУ СШ № 9:

6.1. Ежедневно за 30 минут до начала накрытия внести данные о количестве питающихся учащихся класса в электронной системе процессингового центра для образовательных учреждений «Аксиома» (далее - Аксиома).

6.2. Возложить персональную ответственность за достоверность и своевременную подачу сведений о питающихся учащихся на классных руководителей 1-11 классов МОУ СШ № 9.

6.3. Продолжить организацию работы по пропаганде и формированию навыков культуры здорового питания и этике приема пищи, как среди родителей (законных представителей), так и среди учащихся своего класса.

6.4. Для учета в Единой государственной информационной системе (ЕГИССО) в срок до 23 сентября 2024 г., представить ответственному за питание на каждого учащегося МОУ СШ № 9, получающего образование в очной форме следующие сведения:

страховой номер индивидуального лицевого счёта (СНИЛС) учащегося;

Фамилию Имя Отчество учащегося;

дату рождения учащегося;

номер, серию свидетельства о рождении или номер, серию дату выдачи, кем выдан паспорта учащегося;

страховой номер индивидуального лицевого счёта (СНИЛС) родителя (законного представителя);

Фамилию Имя Отчество родителя (законного представителя);

дата рождения родителя (законного представителя);

номер, серию дату выдачи, кем выдан паспорта родителя (законного представителя).

8.1.1. ежедневно контролировать подачу от классных руководителей заявок на горячее питание в Аксиоме;

8.1.2. ежедневно контролировать соответствие выданных порций согласно поданным заявкам на горячее питание в Аксиоме;

8.1.3. обеспечить контроль за дисциплиной в обеденном зале во время приема пищи учащихся 1-10 классов, получающих горячее питание, согласно Порядка питания.



8.1.4. обеспечить контроль за внешним видом и качество работы учащихся 5-11 классов, осуществляющих дежурство в школьной столовой;

8.1.5. обеспечить влажную уборку обеденных столов и полов в обеденном зале школьной столовой после каждого приема пищи согласно Порядка питания.

9. Панкратовой Оксане Олеговне, ответственной за организацию питания, довести положения данного приказа до сведения всех участников образовательного процесса.

10. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой

Директор МОУ СШ № 9





Утверждено:
Директор МОУ СШ № 9

Е.И. Ключина

«31» августа 2025г.

ИНСТРУКЦИЯ для обучающихся

Правила поведения и техники безопасности для обучающихся в столовой

1. Общие требования безопасности.

1.1 К приему пищи в обеденном зале столовой школы допускаются учащиеся 1-10 классов, прошедшие инструктаж по технике безопасности и ознакомленные с правилами пользования столовой.

1.2. При нахождении в столовой, учащиеся в столовой обязаны соблюдать данную инструкцию «Правила поведения для учащихся». График приема пищи, определяется графиком, утвержденным директором школы.

1.3 Опасными факторами в зале столовой являются:

Физические:

- опасное напряжение в электрической сети;
- движущиеся части механизмов (транспортёр по сбору посуды и т.п.)
- повышенная температура поверхностей оборудования и приспособлений на раздаче;
- горячее пища и питье;
- система вентиляции;
- ножи и вилки;
- неисправная и не соответствующая требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02 мебель;
- разбитая стеклянная, керамическая и фаянсовая посуда.

Химические:

- пыль;
- недоброкачественная или испорченная пища и питье.

1.4 Учащиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения.

1.5 О каждом несчастном случае пострадавший или очевидец обязан немедленно сообщить сопровождающему (учителю) или дежурному администратору.

1.6 Запрещается вносить в столовую сумки и портфели, входить в пищеблок (на кухню), заходить на раздачу.

2. Требования безопасности перед приемом пищи.

- 2.1 Тщательно вымыть руки с мылом.
- 2.2 Входить в обеденный зал, не торопясь и не толкаясь.
- 2.3 При получении пищи на раздаче, соблюдать порядок, пропуская младших.
- 2.4 Аккуратно занять место за столом.

3. Требования безопасности во время приема пищи.

- 3.1 Соблюдать правила культуры поведения за столом.
- 3.2 Принимать пищу не торопясь, соблюдая особую осторожность с горячей пищей.
- 3.3 Не разговаривать во время приема пищи, не толкаться.
- 3.4 Не допускать проливания горячей пищи и питья.
- 3.5 Освободившуюся посуду аккуратно оставлять в сторону так, чтобы она не мешала себе и другим учащимся, присутствующим за столом.
- 3.6 Поддерживать порядок и чистоту своего места за столом.
- 3.7 Обо всех повреждениях посуды, столовых приборов и мебели необходимо ставить в известность сопровождающего или дежурного.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

- 4.1 При появлении посторонних запахов, задымлении, возгорании, немедленно покинуть столовую по указанию сопровождающего или дежурного учителя.
- 4.2 Почувствовав недомогание (тошноту, головокружение и т.д.)
- 4.3 При необходимости помочь сопровождающему или дежурному учителю оказать пострадавшему первую помощь и оказать содействие в его отправке в лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании приема пищи.

- 5.1 Осторожно убрать за собой посуду на специально выделенный стол.
- 5.2 Запрещается собирать руками осколки разбитой посуды.
- 5.3 Не толкаясь покинуть столовую.
- 5.4 Тщательно вымыть руки.



ИНСТРУКЦИЯ для обучающихся

Правила поведения в школьной столовой

Основные правила поведения в школьной столовой, которые должен знать каждый школьник:

- Перед едой обязательно нужно вымыть руки.
- Проходить в школьную столовую следует не спеша и не толкаясь.
- Садиться за стол следует аккуратно, как можно тише.
- За столом следует сидеть прямо, немного наклонившись над столом.
- Пищу следует пережевывать тщательно, не спеша.
- Вставать из-за стола также следует аккуратно и бесшумно.
- После еды необходимо убрать за собой посуду и поблагодарить поваров.

Правила поведения за столом

Общие правила поведения или этикет за столом – это минимум, который должен знать всякий культурный человек.

- Сидя за столом, следует только запястьем опираться на его край. Женщинам допускается на небольшой промежуток времени опереться на стол локтем.
- В процессе принятия пищи не следует расставлять локти и низко склонять голову над тарелкой. Голову только слегка наклоняют и на эту высоту подносят вилку или ложку. Не приветствуется дутье на горячую еду и напитка, «чавканье», прихлёбывание.
- Сидя за столом, хлеб ножом не режут, а отламывают маленькие кусочки, также нельзя макать хлеб в соус.
- Если в солонке нет ложечки, соль набирают кончиком своего ножа, но при этом очистив его от посторонних загрязнений.
- Зеленый салат не принято резать ножом; если листья слишком велики, то разрезают их вилкой или аккуратно наматывают на нее листья.
- Птицу едят с помощью ножа и вилки. При этом необязательно очищать все косточки, на них должно остаться немного мяса.
- Если картофель подан целиком, его не следует раздавливать на тарелке.
- Спагетти едят с помощью вилки и ложки. Ложку держат в левой руке. Край ложки опускают в тарелку, на вилку наматывают спагетти в углублении ложки. Намотав на вилку немного макарон, ложкой отрезают эту порцию от остального.
- Рубленые котлеты или тефтели ножом не режут, а едят их, отделяя вилкой небольшие кусочки, причем вилку в этом случае вполне допустимо держать в правой руке.
- Сухие пирожные, пряники, коврижку можно брать руками.
- Сушки и сухари можно обмакнуть в чай или молоко, только находясь в семейном кругу.
- После еды нож и вилку складывают в тарелке параллельно друг другу, ручками в правую сторону. Когда предполагается, что те же приборы будут использоваться при приеме следующего блюда, то их кладут на стол.



Утверждаю:
Директора МОУ СШ № 9

Е.И. Ключина

«31» августа 2025г.

ИНСТРУКЦИЯ для обучающихся

Правила сушки рук электросушилкой для обучающихся в столовой

1. После мытья рук, перед сушкой стряхнуть с рук лишние капли воды, поднести мокрые руки к воздуховоду электросушителя на расстоянии порядка 12 сантиметров от него. Электросушитель автоматически подключится и направит на руки теплый воздух.
2. При сушке потирать руки, что снизит время высыхания рук и приведет к экономии электроэнергии.
3. После просушки уберите руки от электросушителя, и он автоматически отключится через 3 секунды.

ИНСТРУКЦИЯ
для обучающихся
Правила поведения и техники безопасности для учащихся 1-10 классов
в МОУ СШ № 9 на 2025/2026 учебный год в столовой

1. Общие требования безопасности

1.1 К приему пищи в обеденном зале столовой школы допускаются учащиеся 1-10 классов, прошедшие инструктаж по технике безопасности и ознакомленные с правилами пользования столовой.

1.2. При нахождении в столовой, учащиеся в столовой обязаны соблюдать данную инструкцию «Правила поведения для учащихся». График приема пищи, определяется графиком, утвержденным директором школы.

1.3 Опасными факторами в зале столовой являются:

Физические:

- опасное напряжение в электрической сети;
- повышенная температура поверхностей оборудования и приспособлений на раздаче;
- горячее пища и питье;
- система вентиляции;
- ножи и вилки;
- неисправная и не соответствующая требованиям СанПиН 2.4.2.1178-02 мебель;
- разбитая стеклянная, керамическая и фаянсовая посуда.

Химические:

- пыль;
- недоброкачественная или испорченная пища и питье.

1.4 Учащиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, эвакуационный выход.

1.5 О каждом несчастном случае пострадавший или очевидец обязан немедленно сообщить сопровождающему (учителю) или дежурному администратору.

1.6 Запрещается вносить в столовую сумки и портфели, входить в пищеблок (на кухню), заходить на раздачу.

1.7 Запрещается находиться в столовой в верхней одежде.

2. Требования безопасности перед приемом пищи.

2.1. Тщательно вымыть руки с мылом.

2.2. Входить в обеденный зал, не торопясь и не толкаясь.

2.3. При получении пищи на раздаче, соблюдать порядок, пропуская младших.

2.4. Аккуратно занять место за столом.

3. Требования безопасности во время приема пищи.



- 3.1. Соблюдать правила культуры поведения за столом.
- 3.2. Принимать пищу не торопясь, соблюдая особую осторожность с горячей пищей.
- 3.3. Не разговаривать во время приема пищи, не толкаться.
- 3.4. Не допускать проливания горячей пищи и питья.
- 3.5. Освободившуюся посуду аккуратно оставлять в сторону так, чтобы она не мешала себе и другим учащимся, присутствующим за столом.
- 3.6. Поддерживать порядок и чистоту своего места за столом.
- 3.7. Обо всех повреждениях посуды, столовых приборов и мебели необходимо ставить в известность сопровождающего или дежурного администратора.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

- 4.1. При появлении посторонних запахов, задымлении, возгорании, немедленно покинуть столовую по указанию сопровождающего или дежурного администратора.
- 4.2. Почувствовав недомогание (тошноту, головокружение и т.д.) необходимо ставить в известность сопровождающего или дежурного администратора.
- 4.3. При необходимости помочь сопровождающему или дежурному администратору оказать пострадавшему первую помощь и оказать содействие в его отправке в лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании приема пищи.

- 5.1. Осторожно убрать за собой посуду на специально выделенный стол.
- 5.2. Запрещается собирать руками осколки разбитой посуды.
- 5.3. Не толкаясь покинуть столовую.
- 5.4. Тщательно вымыть руки.
- 5.5. Строго запрещено выносить из столовой остатки еды и не упакованной буфетной продукции.



ПЛАН РАБОТЫ
комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся
на 2025-2026 учебный год

№	Наименование мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1.	Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной	сентябрь	Председатель комиссии
2.	Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание	сентябрь	Соц. педагог
3.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы	в течение года	Члены комиссии
4.	Соблюдение графика работы столовой	в течение года	Члены комиссии
5.	Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам	раз в месяц	Члены комиссии
6.	Соблюдение норм питьевого режима	по графику	Члены комиссии
7.	Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены	в течение года	Ответственный за питание
8.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты.	в течение года	Члены комиссии
9.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом.	в течение года	Члены комиссии
10.	Контроль за рационом питания.	в течение года	Члены комиссии
11.	Наличие технологических карт и их соблюдение	в течение года	Ответственный за питание
12.	Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы	в течение года	Классные руководители
13.	Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение года	Члены комиссии
14.	Взятие проб готовой продукции общественной комиссии	в течение года	Члены комиссии

Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся

1. Проверка качества питания

- 1.1. Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
- 1.2. Готовность школьной столовой к работе в новом учебном году.
- 1.3. Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
- 1.4. Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
- 1.5. Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
- 1.6. Контроль за соблюдением санитарно-дезинфекционного режима в период карантина в школе.
- 1.7. Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
- 1.8. Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
- 1.9. Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
- 1.10. Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.
Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.
- 1.11. Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
- 1.12. Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу.
- 1.13. Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.

2. Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока

- 2.1. Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
- 2.2. Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
- 2.3. Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.
- 2.4. Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
- 2.5. Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
- 2.6. Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.

3. Проверка условий поставки готовой продукции и сырья

- 3.1. Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
- 3.2. Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.

4. Контроль за исполнением условий государственного контракта

- 4.1. Контроль исполнения финансовых обязательств.
- 4.2. Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
- 4.3. Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
- 4.4. Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготавливаемых из отечественного сырья.

5. Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.

3. Схема посадочных мест учащихся 1-10 классов МОУ СШ № 9

1 смена									
	1 ряд	2 ряд	3 ряд	4 ряд	5 ряд	6 ряд	7 ряд		
время	08.40-09.00								
класс	1а	1б	1в	1г	1д	1е	1ж		
кол-во	30	30	30	30	31	30	30		
время	09.40-10.00								
класс	2а	2б	2в	2г	2д	3б	3д	3в	3г
кол-во	32	32	32	32	31	32	34	32	33
	10.20-10-40								
	4-10 классы								
время	10.40-11.00								
класс	4а	4б	4в	4г	4д				
кол-во	32	30	32	32	29				
класс	5	6	7	8	9	10			



Программа
по осуществлению контроля за организацией питания учащихся 1-10 классов
в МОУ СШ № 9 на 2025/2026 учебный год

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении муниципального контракта	Клюшина Е.И., директор	Муниципальный контракт
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Панкратова.О.О., ответственный за организацию питания	Визуальный контроль товарно-транспортных накладных
1.3	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Панкратова О.О., ответственный за организацию питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Панкратова О.О., ответственный за организацию питания	Визуальный контроль за ассортиментным перечнем вырабатываемой продукции
2.2	Качество готовой продукции	Ежедневно	Синяпкина О.А., заместитель директора по учебно-воспитательной работе; Панкратова О.О., ответственный за организацию питания;	Журнал бракеража готовой продукции
2.3	Суточная проба	Ежедневно	Синяпкина О.А., заместитель директора по учебно-воспитательной работе; Панкратова О.О., ответственный за организацию питания	Журнал бракеража готовой продукции. Суточные пробы



3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Панкратова О.О., ответственный за организацию питания	Примерное меню, согласованное, ассортиментный перечень
3.2	Наличие нормативно- технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Панкратова О.О., ответственный за организацию питания	Сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Панкратова О.О., ответственный за организацию питания	Сертификат соответствия и санитарно- эпидемиологическо е заключение на пищевлок. Инструкции, журналы графики.
3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Сеняпкина О.А., заместитель директора по административно- хозяйственной части, инженер-энергетик	Визуальный контроль, акт (при выявлении нарушений)
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Синяпкина О.А., заместитель директора по учебно- воспитательной работе; Панкратова О.О., ответственный за организацию питания;	Журнал бракеража готовой продукции
3.6	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды	Ежедневно	Панкратова О.О., ответственный за организацию питания	Сертификат соответствия и санитарно- эпидемиологическо е заключение на пищевлок.
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Панкратова О.О., ответственный за организацию питания	Визуальный контроль, санитарный журнал пищевлока.
4.2	Холодильное оборудование (холодильное и морозильные камеры)	Ежедневно	Панкратова О.О., ответственный за организацию питания	Визуальный контроль, акт (при выявлении нарушений)
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				



5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблоков	Ежедневно	Панкратова О.О., ответственный за организацию питания	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них	Ежедневно	Панкратова О.О., ответственный за организацию питания	Визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в год	Лисовой И.Л., заместитель директора по административно-хозяйственной части, инженер-энергетик	Визуальный контроль, акт (при выявлении нарушений)
7. Контроль за выполнением санитарно – противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Панкратова О.О., ответственный за организацию питания	Медицинские книжки сотрудников.
7.2	Санитарно – противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Панкратова О.О., ответственный за организацию питания	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкции по эксплуатации посудомоечной машины. Журнал контроля качества мытья посуды. График генеральных уборок помещений.
8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приёма пищи обучающихся				
8.1	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Панкратова О.О., ответственный за организацию питания	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус.
8.2	Режим питания	Ежедневно	Панкратова О.О., ответственный за организацию питания	График приёма пищи.
8.3	Гигиена приёма пищи	Ежедневно	Панкратова О.О., ответственный за организацию питания	Визуальный контроль.

